Williams Jacquier

A base de viande

Parfait de foie blond de volaille

6h	20 min	40 min	5h	363
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la terrine

1. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
2. Éplucher et ciseler l'échalote à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Mettre le foie, les jaunes, la crème, l'échalote ciselée, le sel et le poivre dans le bol d'un robot et mixer.
4. Passer la préparation dans un chinois à l'aide d'une maryse.
5. Mettre la préparation dans une terrine préalablement beurrée, la placer dans un bain-marie et faire cuire au four pendant environ 40 minutes.
6. Sortir du four, laisser refroidir puis réserver pendant 5 heures au réfrigérateur.

Étape 2

Finitions et dressage

1. Laver et tailler les tomates en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Laver et essorer le mesclun dans une essoreuse à salade.
3. Mélanger le vinaigre et l'huile d'olive dans un bol à l'aide

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le parfait de foie blond

- 250 g **Foie(s) de volaille**
- 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 10 g **Echalote(s)**
- 7 g **Sel**
- 5 g **Poivre**
- 500 g **Crème fraîche épaisse**

Ingrédients pour la vinaigrette

- 1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
- 3 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 200 g **Mesclun**
- 80 g **Tomate(s) cerise**
- 100 g **Betterave rouge**

d'un fouet.

4. Assaisonner de sel et de poivre puis réserver.
5. Laver et ciseler la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur.
6. Tailler des tranches dans la terrine à l'aide d'un couteau d'office, en déposer 2 dans chaque assiette.
7. Dresser un dôme de mesclun sur le côté, napper avec la vinaigrette à l'aide d'une cuillère à soupe.
8. Déposer des quartiers de tomate, des oignons grelots, des cornichons et la ciboulette ciselée.
9. Laver la betterave puis tailler des filaments.
10. Décorer les assiettes avec des filaments de betterave crue et un gressin.
11. Saupoudrer le plat de fleur de sel et servir.

crue
16 **Oignon(s) grelot(s)**
16 **Cornichon**
1 botte(s) **Ciboulette**
1 **Fleur de sel**
8 **Gressin(s)**